

# LA RECETTE *du* LUNDI



*salade de pâte version  
comptoir*

salade



## INGRÉDIENTS

### Produits du Comptoir

- 250 g de petites pâtes cœur
- 100 g de tomates séchées
- 60 g de pignons de pin
- 1 c. à café rase de sel aux épices grillées
- ½ c. à café de poivre sauvage de Madagascar
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de miel
- 50 g d'olives

### Autres ingrédients

- 150 g de feta
- 150 g de tomates cerises
- 80 g de roquette
- 1 gousse d'ail facultatif



Pour 4 personnes



## PRÉPARATION :



### Préparation

Faites cuire les pâtes al dente puis laissez-les refroidir.

Coupez les tomates séchées, les tomates cerises et les olives. Émiettez la feta.

Faites griller les pignons quelques minutes à la poêle.

Préparez la vinaigrette avec l'huile d'olive, le balsamique, le miel, les herbes de Provence, le sel aux épices grillées et le poivre sauvage.

Mélangez le tout délicatement puis ajoutez les pignons au dernier moment ✨

